

Ziegenkäse-Crostini mit Trauben-Chutney und Apfelsalat

Zutaten für das Chutney (für 3 Personen):

- 200 g kernlose rote Weintrauben
- 200 g kernlose weiße Weintrauben
- 120 g Zucker
- 50 g Zwiebeln
- 3 EL Himbeer-Essig
- Salz
- Ingwerpulver
- Nelkenpulver
- Cayenne-Pfeffer

Die Trauben waschen und halbieren. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur karamellisieren. Zwiebeln und Weintrauben zum Zucker in die Pfanne geben und schwenken. Ist der Zucker karamellisiert, alles mit Essig ablöschen und mit Salz, Ingwer, Nelkenpulver und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Das Chutney circa 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Ein Drittel der Weintrauben herausnehmen und durch ein Sieb streichen. Die ausgestrichene Flüssigkeit aufkochen und die restlichen Weintrauben dazugeben.

Zutaten für die Crostini:

- 1 Baguette
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Ziegenkäserolle
- Salz
- Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und im Mörser zerreiben. Die Baguette-Scheiben mit dem Knoblauch einreiben und mit Olivenöl bepinseln. 5 Minuten im Ofen rösten. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz von jeder Seite braten. Das Baguette aus dem Ofen holen und mit dem warmen Ziegenkäse belegen.

Zutaten für den Apfelsalat:

- 3 säuerliche Äpfel
- 4 EL Walnuss-Öl
- 100 g Walnüsse
- 4 EL Apfel-Essig
- 40 ml Honig
- Salz
- Pfeffer

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten und mit den Äpfeln vermengen. Aus Essig, Öl und Honig ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit den Äpfeln vermischen und den Apfelsalat ziehen lassen, am besten circa 30 Minuten.

Anrichten:

Die Crostini auf Teller legen, das Chutney und den Apfelsalat daneben anrichten. Alternativ das Chutney in Schälchen füllen.

Was kosten die Zutaten für die Crostini?

Der Preis beträgt für 3 Personen 9,76 Euro. Mit 3,20 Euro ist der Ziegenkäse die teuerste Zutat.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 21.02.2022

Koch/Köchin: Jessica Golnik

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen